

# 香辣虾球技术培训 汉食观饮食技术基地

产品名称	香辣虾球技术培训 汉食观饮食技术基地
公司名称	武汉汉升餐饮管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市洪山区仁和路和平汽车产业园A座二楼
联系电话	17771791618 17771791618

## 产品详情

古句有言：“诗咏珍馐鲁菜鲜，香辣虾球技术培训，未曾入口已垂涎。”鲁菜系列当属油焖大虾，因为用料讲究，工序严谨，锁鲜于内而闻名全球，霸位鲁系鳌头，成之历史名馐。

油焖大虾这道菜对料、烹、火、时、焖五位一体的烹饪技巧极为考究，其原料是采用渤海湾产出的对虾，虾明质嫩，入口清甜回鲜；辅之天然宽油，加入自制调料，快速翻动，使对虾受热均匀，匀满汁料；并且利用厨师精湛工艺和对厨味丰富经验的拿捏，精准把控火候和油焖的时间，方能达到菜品色泽橙红油亮的效果。

油焖大虾培训内容：

- 1.讲述油焖大虾所需设备的认知和使用方法；
- 2.油焖大虾所需食材的挑选及原料讲述；
- 3.虾的处理方法和技巧；
- 4.重点掌握油焖大虾的制作方法和烹饪技巧；
- 5.油焖大虾口味的调配和掌握；
- 6.油焖大虾系列的搭配和出品。

汉食观所授项目内容包括各类特色粉面，早点小吃，白案包子馒头花卷，家常小炒，各类地方特色菜系，广式烧腊技术，烤鸭技术，传统烧烤技术，特色烧烤技术，油炸类小吃，铁板类小吃，烧烤类小吃，凉菜技术，西点技术，各地特色不同的卤水技术。

油焖大虾是山东省的一道特色名菜，属于鲁菜；该菜品的主要食材为清明前渤海湾的大对虾，使用鲁菜特有的油焖技法。这是一道历史悠久的名菜，鲜香甜咸四种味道相辅相成，回味无穷。近些年流行的油焖大虾是起源于湖北潜江的鄂菜，使用的是淡水的螯虾（俗称小龙虾）制作，与鲁菜的油焖大虾不同。

汉食观所授项目内容包括各类特色粉面，早点小吃，白案包子馒头花卷，家常小炒，各类地方特色菜系，广式烧腊技术，烤鸭技术，传统烧烤技术，特色烧烤技术，油炸类小吃，铁板类小吃，烧烤类小吃，凉菜技术，西点技术，各地特色不同的卤水技术。

香辣虾球技术培训-汉食观饮食技术基地(在线咨询)由武汉汉升餐饮管理服务有限公司提供。香辣虾球技术培训-汉食观饮食技术基地(在线咨询)是武汉汉升餐饮管理服务有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：叶老师。